

Názov : ZŠ s MŠ Vikartovce, Školská jedáleň Adresa : 059 19 Vikartovce 138/6	JEDÁLNY LÍSTOK od 17.02.2020 do 21.02.2020	Strana č.1
---	---	------------

Dátum	Desiata	HM	AL	Večera	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 17.02.2020 7249 / 9008 / 10538 / 12569 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka sardinková Mlieko vanilkové plnotučné	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 4,7 7				Chlieb na olovrant Nátierka maslová s čokolád. Čaj čierny	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7
Utorok 18.02.2020 7218 / 9515 / 11077 / 13420 (kJ)	Vianočka, sladké pečivo Maslo Mlieko s kávovinovou zmes.	60/100/12. 15/20/25/3. 150/200/2.	1,3,7 7 7				Chlieb na olovrant Maslo Zeleninová obloha - uhorka. Čaj ovocný	55/65/75/9. 15/20/25/3. 13/16/20/2. 150/200/2.	1 7
Streda 19.02.2020 5192 / 6739 / 7620 / 8990 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka tofu syrová s vajco. Mlieko ochutené plnotučné .	55/65/75/9. 20/25/30/3. 150/200/2.	1 6,7 7				Termizovaný tvarohový dez.	100/100/1.	7
Štvrtok 20.02.2020 5489 / 7202 / 8635 / 9916 (kJ)	Krupicová kaša	210/270/3.	1,7				Chlieb na olovrant Nátierka talianska Čaj ovocný	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7
Piatok 21.02.2020 5718 / 6818 / 7680 / 9564 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka kuracia Jablková šťava 100%	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7,10				Školské ovocie	100/150/1.	
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : Mgr.Pavlina Jakubcová			Hlavný kuchár : Anna Drevková					

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zelér,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.

Názov : ZŠ s MŠ Vikartovce, Školská jedáleň Adresa : 059 19 Vikartovce 138/6	JEDÁLNY LÍSTOK od 17.02.2020 do 21.02.2020	Strana č.1
---	---	------------

Dátum	Obed	Hmotnosť	AL	Suchý balíček	Hmotnosť	AL
Pondelok 17.02.2020 7249 / 9008 / 10538 / 12569 (kJ)	Polievka šampiňónová so zeleninou Živánska pečenka na pekáči Zemiaky varené s maslom I. Kyslá uhorka Čaj čierny	180/200/220/2. 74/82/98/114 120/150/200/2. 50/70/70/100 150/200/200/2.	1,9 10 7	Závin kysnutý s makovou plnkou Mlieko ochutené (rôzne príchute)	130/200/230/2. 150/200/200/2.	1,3,7 7
Utorok 18.02.2020 7218 / 9515 / 11077 / 13420 (kJ)	Polievka zemiaková s kôprom Hovädzia pečenka husárska Tarhoňa dusená Jablkové pyré Čaj ovocný	180/200/220/2. 94/110/131/14. 110/140/170/2. 100/100/100/1. 150/200/200/2.	1,7 1 1 1,8	Varené párky jemné Pečivo tukové Jablkové pyré	0/66/76/95 50/70/80/100 100/100/100/1.	1 1,8
Streda 19.02.2020 5192 / 6739 / 7620 / 8990 (kJ)	Polievka zeleninová s droždím Syrové karbonátky s jogurtovou omáčkou Zemiaková kaša I. Voda s ovocným sirupom s najmenej 50% ovocnej .	180/200/220/2. 80/115/140/16. 130/195/240/2. 150/200/200/2.	1,7,9 1,3,7,10 7	Cereálne výrobky Jogurt ovocný Sušené ovocie	25/33/40/50 100/100/100/1. 30/30/30/50	7
Štvrtok 20.02.2020 5489 / 7202 / 8635 / 9916 (kJ)	Polievka hrachová s pohánkou a zemiakmi Sotté z kuracích prs Ryža dusená Školské ovocie a ovocná šťava Čaj ovocný	180/200/220/2. 86/102/118/13. 110/150/170/1. 100/150/150/2. 150/200/200/2.	1 10	Chlieb Nátierka z tofu syra so šunkou Školské ovocie a ovocné šťavy	60/100/150/15. 20/23/28/34 150/200/200/2.	1 6,7
Piatok 21.02.2020 5718 / 6818 / 7680 / 9564 (kJ)	Polievka z kyslej kapusty s mäsom a zemiakmi Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom Termizovaný tvarohový dezert (rôzne príchute) Čaj ovocný	191/212/233/2. 220/260/320/3. 100/100/100/1. 150/200/200/2.	1,7 1,3,7 7	Ruské vajce Pečivo tukové Džús	60/90/90/130 50/70/80/100 150/200/200/2.	1
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : Mgr.Pavlina Jakubcová			Hlavný kuchár : Anna Drevková		

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zeľer,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.